TYGODNIK
ROLNICZO-TECHNOLOGICZNY.

ROK TRZECI. KWARTAŁ PIERWSZY.

Ora et Labora. Medium tenuere beati.

Pisma tego w każdą Niedzielę wychodzić będzie arkusz. — Przedpłata wynosi półrocznie: w Warszawie zł. 12, na prowincyi zł. 15. — Prenumerować nań można *półrocznie* lub *całorocznie*: w Warszawie w Redakcyi Tygodnika Rolni. Techn. przy ulicy Sto-Jerskiej Nro 1789. Na prowincyi na wszystkich Urzędach i Stacyach Pocztowych. — W Warszawie z Redakcyi do mieszkań PP. Prenumeratorów *bezpłatnie* będzie odesłane.



Nro 6.

NIEDZIELA Dnia 5 Lutego 1837.

Wychów Inwentarzy.

Uwagi W. Miączyńskiego, Obywatela z Obwodu Hrubieszowskiego, nad artykułem: Nowy sposób przyrządzania paszy zimowej.

(Tygodnik Ner 52 z r. z. i Ner 1, 2 z r. b.)

Pozwolisz Pan abym z przyczyny zamieszczonego artykułu w Tygodniku Rolniczym: o nowym sposobie przyrządzania paszy zimowej, uwagi moje przesłał, z któremi postąpisz, o ile znajdziesz użytecznem dla rolniczej publiczności.

Nie jest bynajmniej myślą moją występować z krytyką opisanego sposobu; używając bowiem dawniej w postępowaniu z kartoflami podobnego, rozciągnąłem go nateraz i do gatunku paszy, do której nie wchodzą kartofle; dotknąć tylko zamierzam tej strony, która, aczkolwiek z wiarogodnego źródła pochodzi, nie da się zupełnie udowodnić.

A najprzód, śmiem zaprzeczyć nowości w tem przysposobieniu kartofli na paszę dla owiec; odkąd bowiem przekonały doświadczenia, że kartofle surowe, sprawiają owcy niestrawność i ciągłe żołądka rozwolnienie, udano się do sposobu przyrządzenia ich za pomocą samowolnej fermentacyj. (a) Brak tylko dawniej u nas pisma rolnictwu poświęconego, gdzieby się spostrzeżenia koncentrowały, nadaje dzisiaj rzeczonemu podaniu cechę nowości. Ale pomijając tę uwagę, jako mniej do rzeczy należącą (b); pytam się: czyli wydział

(a) Według Blocka, Thaera i innych, wtenczas tylko rozwolnienie ma miejsce, kiedy kartofle są dawane wzbyt wielkiej ilości, i gdy mało dostają słomy; w przeciwnym razie, a mianowicie: otrzymując ½ funta siana, 2 funty kartofli, 1 funt słomy grochowej lub wiezanki, 1 funt słomy żytnej lub jęczmiennej, (patrz Tygodnik z roku 1835 stron. 5) nie sprawiają rozwolnienia. *Red.*

(b) I ta uwaga Sz. Autora jest ważną: popiera naprzód najoczywiściej potrzebę pisma rolnictwu poświę-

dzienny przez P. André dla owcy przeznaczony, będzie dostateczny? Pół funta siana, $1\frac{1}{4}$ funta słomy w sieczce na owcę, z dodatkiem $\frac{1}{4}$ funta soli, niewiem czy na owcę nawet roku nie mającą, będzie dostatecznym; cóż dopiero na maciorkę kotną.

Powszechnie się zgodzono na to, że na zapełnienie organ przyjmujących paszę, potrzeba dla owcy wyrosłej $3\frac{1}{2}$ funt.; z tego $1\frac{1}{2}$ funt. oddziela się na paszę wyrównywającą pożywności siana, resztę na słomę. Porcya więc, o której Pan André wzmiankuje, służyć tylko może jako pomocnicza wtenczas, kiedy owce mają przechodzić z paszy zimowej na wiosenną, lub z letniej na zimową, dla utrzymania ich żołądka w równowadze; ale na ciągły karm w zimie nie może być dostateczną. (c)

Powtóre. Skoro się do sieczki z siana i ze słomy doda owsa w ziarnie, wtedy fermentacya nawet i w 3ciej dobie nie nastąpi, niechby te trzy artykuły zostały wodą zimną zwilżone, dobrze wiosłem gorzelnem zmięszane, w kadzie upakowane, i te w miejsce umiarkowanie ciepłe postawione; zawsze przecież tę ztąd otrzyma się korzyść: że ziarno zwilżone będzie miało niejako obudzone w sobie życie roślinne; że sieczka odwilgnie i usposobi się do łatwiejszego strawienia. Przeciwnie zaś, fermentacya wcześnie nastąpi, jeżeli zamiast twardego ziarna, użyjemy mąki, a zamiast zimnej wody, weźniemy gorącej, i sporządzimy z całej tej massy, z dodatkiem sieczki z siana i słomy zacier. Ale nie wszędzie z łatwością przyjdzie dla dużej ilości inwentarza mieć wodę grzaną i mąkę. Tam więc można się udać do samowolnej fermentacyi; albowiem mogę zaręczyć, że się znakomicie zyskuje na mięszaniu ziarna w małej ilości do sieczki siana i słomy zwilżonej wodą zimną, stosownie upakowanej; owszem owca zje dwa razy tyle pokarmu odwilżonego ze słomy, jak suchego.

W ogólności, nie zdaje mi się, iżby sposób w kwestyi będący zalecał się z tytułu oszczędności siana, to jest: że pół funta zwilżonego, zastąpi funt suchego siana. Rozumiem tylko, że się zaleca oszczędnością samej słomy: bo sieczkę zwilżoną czyni smaczniejszą i łatwiejszą do przeżucia; przez co cały jej wydział owca spożyje, i już nie zachodzi potrzeba dodawać jej słomy w całości, której zwykle w tym razie się tak wiele marnuje.

Kartofle mają prędsze zarody fermentacyi i w pierwszej już dobie przychodzą do przyzwoitego fermentacyi stopnia; nadto sieczce, z którą są zmięszane, udzielają zapachu, i dla tego ten rodzaj karmu chciwiej owce spożywają. Funt jeden kartofli zastępuje pół funta siana; ale bez pomocy siana nie będzie dla owcy kotnej wystarczał; poniósłby więc stratę ktoby stosownie do przepisu tak skąpą porcyą karmy przeznaczał.

Porcya dla krów przeznaczona jest dostateczną, a dla wołu roboczego przez dwa pomnożona, w dostatecznej utrzyma go sile.

Nie pojmuję wcale dla czego pasza dla owiec tylko 24 godzin ma fermentować, a dla bydła przez dwie doby; kiedy kartofle w drugiej dobie przechodzą w fermentacyą octową i stają się dla

conego; powtóre przekonywa, iż i u nas pomiędzy PP. Gospodarzami istnieją użyteczne postępowania, przez własne rozumowania do życia wywołane. Odnosi się to szczególniej do przedmiotu w mowie będącego, który w Niemczech do najnowszych odkryć należy. — Oby PP. Gospodarze, idąc za przykładem Szan. Autora, raczyli sobie częściej udzielać za pośrednictwem niniejszego pisma własnych doświadczeń i postrzeżeń; a wtedy i Tygodnik stałby się więcej krajowym, i gospodarstwo szybkoby się podniosło. *Red.*

(c) Zgadzam się zupełnie z Szan: Autorem, że ilość ta zdaje się być niedostateczną. Tym czasem doświadczenia P. André i P. Pistl inaczéj wskazują. Zresztą Gdyby w rzeczy saméj według tegoż P. André 440. funt. paszy suchéj parą z parzonéj, tyle dawały pożywienia co 786 funt. paszy suchéj surowéj, a samowolna fermentacya taki sam co para czyniła skutek, w tedy pod w zględem pożywności, małaby już zachodziła rożnica *Red.*

zwierząt domowych zarodem niebezpiecznych słabości. (d)

W ogólności dla okolic nie mających siana bydlęcego, ten rodzaj karmu składający się z kartofli, plew, zgnonin i sieczki, jest najtańszy i najpożyteczniejszy; wyma tylko pilnego dozoru, bez którego nie można pomyślnego spodziewać się rezultatu.

F. Miączyński z Hrubieszowskiego.

(d) Jak wiadomo ciepło zewnętrzne ma wielki wpływ na prędszą lub wolniejszą fermentacyą. Jeżeli więc pasza dla owiec przyrządza się wowczarni, w tedy łatwo być może, iż w przeciągu doby przechodzi już w winną fermentacyą; przeciwnie zaś pasza dla bydła rogatego zapewne bywa fermentowaną w sieczkarni, zwykle obok obory położonéj, gdzie powietrze ciągle nieogrzane, wrownowadze z zewnętrznym zostaje; a więc, stosownie do większego lub mniejszego na dworze zimna, fermentacya następuje tutaj później lub wcześniéj. *Red.*

Budownictwo Wiejskie.

Opis owczarni z okrągłemi rafami na 500 maciorek.

(*Ciąg dalszy.*)

Wprawdzie, jeżeli oddział dla jagniąt przeznaczony, znajdować się będzie w jednym z końców owczarni, wrota już tu nie mogą być dane; ale wszakże nie tylko okoliczność ta żadnej nie zrządza niedogodności, ale owszem wiele się przyczynia do pomyślnego hodowania owiec.

Dawanie wrot w obu końcach owczarni należy do liczby rzeczy, które nierozwaga zaprowadziła, a nawyknienie utrzymuje, z największym zdrowia owiec uszczerbkiem. Skutkiem to onych, ciągle jest w owczarni mniej więcej mocny przelot powietrza każdemu zwierzęciu szkodliwy, a dla owiec częstokroć zabójczy.

Może kto powie: że zwykle w ciągu zimy jedne wrota są zamknięte i dobrze słomą opakowane. Temu nie zaprzeczam; ale wszak od wiosny do zimy nie ma to miejsca. W klimacie zaś naszym często w śród maja lub czerwca mamy dnie nie tylko słotne i zimne, ale nawet wiatry mniej więcej mroźne; a właśnie jest to pora, w której pozbawione wełny owce, najwięcej od zaziębienia chronić należy. Częstokroć wszystko się w tymże czasie wraz połącza, co tylko zdrowiu tych zwierząt najwięcej szkodzi, a mianowicie: zimno i słoty, brak suchej paszy i świeżej podściołki, ogołocenie z wełny, a częstokroć i oddalenie z owczarni nawozu, który wiele się przyczynia do podwyższenia temperatury. — Możnaż się dziwić, że owca, przez pół roku, pod nabitem runem do zbytecznego transpirowania nawykniona, znieść nie może tyle nader szkodliwych, a do tego wraz działających wpływów?

W wielu także owczarniach, zapobiegając zbytecznemu podczas lata cieplu, wstawiają w miejsce zwyczajnych wrot, z łat robione. Pewna, iż tym sposobem ochładza się powietrze w owczarni; ale z drugiej strony zaprzeczyć nie można, iż ciągły tym sposobem urządzony przelot powietrza, nie może służyć zdrowiu owiec, a jagniętom najniezawodniej mocno szkodzi.

Jakiż jest główny cel wrot w końcach owczarni? A oto ułatwienie wywożenie nawozu. Ale toż ułatwienie jest rzeczą zupełnie urojoną; albowiem skoro wrota są dane przy obu końcach podłużnej ściany, jak to w dołączonym narysie fig. 1, w miejscach okropkowanych widzieć mo-

)(

żna (a); wówczas zrówną łatwością nawóz się wywozi jak przez wrota przeciwległe.

Teraz mówić mi jeszcze wypada o usunięciu przyczyny uszkodzania się w owczarni maciorek kotnych, przez zbyteczne ciśnienie do paszy, w zwyczajnych prostych rafkach dawanej.

Najpewniej temu zapobiegają rafki okrągłe; albowiem niechby głowy owiec najbardziej tu były zbliżone, reszta ich ciału jest całkiem wolną.

Na dołączonej rycinie fig. 1 przedstawia plan owczarni z okrągłemi rafkami, w której 500 maciorek wygodnie się mieści. Szerokość owczarni jest tu podzielona na 3 części, z których pośrednia jest nieco szersza od bocznych, ponieważ w tamtej rafki stoją naprzeciw siebie w prostym kierunku; przeciwnie zaś w bocznych, każda półrafka przypada w środkowym kierunku przeciwległych. Ma się rozumieć, iż położenie słupów w owczarni, tak pod względem jej długości jako szerokości, powinno się stosować do położenia tychże rafek.

W średnicy długość maciorki przyjąć można na $3\frac{1}{2}$ stóp; szerokość zaś kotnej, na 16 — 18 cali. Podług tej zasady uskuteczniony został podział owczarni w niniejszym narysie, a mianowicie:

Szerokość owczarni w świetle 37 stóp; średnie przecięcie rafki okrągłej 3 stopy; długość maciorki $3\frac{1}{2}$ stóp; ganek pośredni między dwoma rzędami rafek, gdy owce przy nich stoją, 3 stopy, ganki poboczne 2 stopy.

Zatem podział szerokości owczarni będzie tu następujący:

Pół rafki - - - - - -	$1\frac{1}{2}$	stóp.
Długość owcy przy niej stojącej -	$3\frac{1}{2}$	—
Ganek boczny - - - - -	2	—
Długość owcy z jednej strony okrągłej rafki - - - - - -	$3\frac{1}{2}$	—
Średnie przecięcie rafki - -	3	—
Długość owcy z drugiej strony rafki	$3\frac{1}{2}$	—
Połowa średniego ganku - -	$1\frac{1}{2}$	—
Podział połowy szerokości	$18\frac{1}{2}$	stop.
Druga połowa - -	$18\frac{1}{2}$	—
Razem	37	stop.

(a) Wrota te można by do narożników bardziej zbliżyć, celem ułatwienia wybierania nawozu z kątów owczarni.

Długość owczarni w świetle łokci 72 czyli stóp 144.

Podział długości:

9 średnich przecięć rafek, wraz ze stojącemi przy nich maciorkami, po 10 stóp, czyni stóp	90.
2 ganki poprzecznie w końcach owczarni (pomiędzy ścianą a rafkami) po 4 stopy	— 4.
2 ganki pomiędzy rafkami naprzeciw wrot (szersze od innych, aby się maciorki nie cisnęły wchodząc do owczarni) po 8 stóp - - - - - -	— 16.
6 ganków pomiędzy resztą rafek po 5 stóp	— 30.
Razem stóp	144.

Rafki okrągłe, prócz wyżej wymienionej korzyści, przynoszą i te, iż więcej owiec w owczarni się mieści, niżli przy prostych rafkach; i tak się tłumaczę:

Przy rafce powyż opisanej pomieści się 20 maciorek.

W owczarni powyższego rozmiaru mamy całych rafek 22 po 20 sztuk - - - 440.
12 półrafek po sztuk 10 - - 120.
Razem 560.

Gdyby zaś w tej owczarni rafki były proste, wtedy tylko 530 sztuk owiec mogłoby się przy nich pomieścić, przyjmując po 18 cali szerokości na jednę maciorkę.

(*Dokończenie w następnym Nrze.*)

Gospodarstwo Domowe.

Sposób uzyskania znacznej ilości mleka, śmietany, masła i sera. Z niemieckiego w skróceniu.

(Na wyraźne żądanie PP. Gospodyń.)

(Ciąg dalszy.)

O częściach składowych mleka i wydzielaniu się z niego masła.

Mleko składa się z różnych ciał, a mianowicie zawiera w sobie:

1. Części tłuste czyli maślane;
2. Białko;
3. Cukier mleczny;
4. Pierwiastek serowy;
5. Wodę.

Części te, w różnych stosunkach znajdują się w mleku. Na różność takową ma największy wpływ: 1) pokarm; 2) przeciąg czasu po ocieleniu krów; 3) pojedyńczy organizm krowy: jedne bowiem dają mleko, w którem przeważają części tłuste, w mleku drugich części serowe górują. Zdaje się nawet, że to jest własnością rasową; to jest: że krowy z jednej rasy wydają więcej masła, a z drugiej więcej sera. A przecież okoliczność ta, bardzo mało zwracą na siebie uwagę PP. Gospodyniów; co do pojedyńczych krów, zapewne ztąd: iż mając znaczną ich ilość, trudno jest poznać indiwidualne ich własności; ale wszakże i na to jest sposób.

Podczas podstawania się mleka, czyli w czasie tworzenia się śmietany, części tłuste (maślane) wydzielają się z mleka i skupiają w massę, z której później masło się otrzymuje.

Toż wydzielanie i skupianie się, tylko w pewnej temperaturze najdokładniej się uskutecznia; wzbyt zimnej masło bardzo wolno się wydziela; skoro zaś jest za ciepła, mleko łatwo kwaśnieje, a kwasy szkodliwie na ilość i smak masła działają. Wielokrotne doświadczenia przekonały, iż śmietana najlepiej się wydziela w temperaturze pomiędzy 14 a 16 stop. Reaumura. — Mówiąc o mleczarni, wrócimy do tego przedmiotu.

Mataryał i kształt naczyń (saganów), w których się mleko podstawa.

Materyał naczynia, w którem się mleko podstawa, ma wielki wpływ na smak i ilość śmietany. W jednych bowiem materyałach mleko wcześniej, w drugich później kwaśnieje; a jak powiedziałem, śmietana skwaszona mało wydaje masła.

Za granicą, mianowicie w Niemczech, wiele już w tej mierze pisano i czyniono doświadczeń. Jednakże dla praktyki mała ztąd wyniknęła korzyść, ponieważ po większej części używano do doświadczenia materyałów, których w gospodarstwie mlecznem cóżkolwiek znacznem użyć nie można, np. porcelany, szkła, a nawet srebra i platyny. Z tem wszystkiem, z doświadczeń tych, tę osiągniono pewność: iż rodzaj użytego materyału na sagany, ma wielki wpływ na smak i ilość śmietany, a następnie masła.

Najpospoliciej używają się do mleka naczynia gliniane, wewnątrz polewane, blaszane i drewniane.

W dwóch pierwszych prędzej mleko wystyga, a następnie prędzej się podstawa, niźli w drewnianych; nadto łatwiej je zachować w czystości niźli ostatnie; które, jeżeli bardzo czysto nie są utrzymywane, wkrótce przejmują się kwasami; a udzielając ich mleku, zrządzają ukwaszenie się onegoż przed wydzieleniem części tłustych. Zatem naczynia gliniane (ale dobrze polewane) i

blaszane, słusznie nad drewnianemi mają tu pierwszeństwo.

Ostatnie pod względem czystości, wtenczas tylko zbliżają się do pierwszych, gdy są robione z drzewa wygotowanego i bardzo czysto utrzymywane.

Wygotowanie drzewa jest łatwe. Porznięte klepki i wycheblowane, układają się warstwami w kotle i kamieniami przyciskają, by je woda całkiem oblewała. Gotują się tu przez godzin cztery. Przez gotowanie nie tylko wydala się z drzewa, właściwy mu kwas drzewny, ale nadto po wysuszeniu jest ono bardziej zbite czyli gęstsze, a następnie mniej nasiąka kwaśną wilgocią mleczną i łatwiejszem jest do utrzymania w czystości. — Najlepszem do tego jest drzewo lipowe lub bukowe. Także i masło najlepiej się przechowuje w naczyniach z wygotowanego drzewa.

Równy, a może większy jeszcze ma wpływ na wydzielanie się części tłustych z mleka kształt naczyń. Jednakże i w tej mierze wielka w gospodarstwach mlecznych znachodzi się sprzeczność. W jednych bowiem krajach naczynia te są wązkie, a ½ łokcia wysokie; w drugich ¼ łokcia wysokie, a ¾ łokcia szerokie.

Czynione w tej mierze doświadczenia przekonały: iż śmietana najdokładniej się podstawa w naczyniach: w górze 12 do 15, a u spodu 4 do 6 cali średnicy mających; objętości 8 do 12 kwart.

O mleczarni, czyli miejscu gdzie stoją naczynia z mlekiem.

Chcąc otrzymać z mleka największą ilość masła, potrzeba: aby mleczarnia dokładnie była urządzoną. To zaś ma miejsce:

1. Gdy w niej powietrze jest czyste i zdrowe. Mleko ma własność napawania się obcemi częściami w powietrzu zawartemi. Skoro więc w mleczarni jest ono stęchłe, kwaśne, cuchnące, i mleko wkrótce takiem będzie; a z takiego bardzo mało otrzymuje się masła; a prócz tego ma ono smak stęchły, kwaśny, brzydki. (a) Jeżeli która z PP. Gospodyń ma w tej mierze wątpliwość, a chce się z własnego doświadczenia o tem przekonać, niech każe nalać w dwa jednakowe sagany jednakową ilość, od jednej krowy otrzymanego mleka; niech jedno naczynie postawi w mleczarni zwyczajnej, a drugie w izbie mającej powietrze czyste, temperaturę wyżej oznaczoną; a po zebraniu się śmietany, niech z każdej osobno każe masło zrobić: różnica w ilości i smaku masła będzie zapewne tak uderzającą, iż z niej łatwo będzie można obliczyć straty, jakie się ponosi ze złego urządzenia mleczarni.

Aby zaś utrzymać w mleczarni czyste powietrze:

a) Nie należy przechowywać w niej sera, chleba, piwa, żadnych kwasów, legumin (jak to zwykle bywa); ani nawet nie robić tu masła, gdyż wywiązujące się ztąd odory, dużo powietrze zanieczyszczają.

b) Potrzeba tak ściany, pułap, jak i posadzkę utrzymywać w czystości; to nastąpi, gdy pierwsze, tudzież i pułap często będą wapnem tynkowane; (przez co dekompunują się utworzone tu kwasy i stęchlizna), druga często piaskiem czystym posypywana.

c) Dobrze także jest wyprowadzić z mleczarni przez pułap i dach rurę, czyli komin, który w razie potrzeby, najwięcej się przyczynia do odnowienia i wyczyszczenia powietrza.

d) Powinny tu być okna nie wielkie, ale przeciwległe, dla zrządzenia przelotu powietrza; zaopatrzone okiennicami i gęstą drucianą kratką.

Słowem należy tu zaprowadzić wszystko co służy do utrzymania czystego powietrza.

2. Gdy w każdej porze roku temperatura jest jednostajną. — Już wyżej opisałem wpływ temperatury na wydzielanie się z mle-

(a) Takiem pospolicie jest masło z małych gospodarstw lub od włościanek, gdzie zwykle mleko podstawa się w izbach mieszkalnych, albo w komorach, które zarazem są składem wszelkich wiktuałów.

ka części tłustych i oznaczyłem najprzyzwoitszy tutaj stopień ciepła.

3. W mleczarni dobrze urządzonej sagany z mlekiem stać powinny, jeżeli tylko podobno, na ławach kamiennych, już to ztąd, iż łatwiej je utrzymać w czystości; już ztąd: że drewniane prędko gniją i udzielają zgnilizny powietrzu.

(Dokończenie w następnym Nrze.)

Technologia Wiejska.

Sposób robienia różnych gatunków porteru i piwa angielskiego.

(Dokończenie.)

Piwo bursztynowe (Amberbier).

Piwo to jest mocne, zdrowe, ma smak przyjemny, i w 14 dni po uwarzeniu zdatne do użycia.

Na 1000 kwart bierze się:

600 funtów słodu pszennego bladego.
200 — — — koloru żółtego.
25 — najlepszego chmielu.
$4\frac{1}{2}$ — syropu cukrowego.
$2\frac{1}{2}$ — lukrecyi.
$\frac{1}{2}$ — ziarna paradyzkiego.
2 — soli kuchennej.
$\frac{3}{8}$ — mąki bobowej.
1 — imbieru.
15 kwart drożdży.

Sposób robienia go jest następujący:

Słód powinien być miałko zeszrutowany. Po raz pierwszy nalewa się 887 kwart wody na 65 stopni R., wyciąga się przez pół godziny; za drugą razą wody kwart 862 na 75 stop. R. i w pół godziny brzeczka się ściąga, z pierwszą miesza i warzy przy wolnym ogniu do objętości 1000 kwart. Przy końcu gotowania dodaje się extrakt chmielu, kładzie się ziarno paradyzkie, syrop cukrowy i sok lukrecyi; poczem płyn się cedzi. Extrakt chmielu otrzymuje się wyżej opisanym sposobem, z tą różnicą, iż po raz pierwszy bierze się wody 15 kwart. Mąka z bobu, sól i imbier, ostatni drobno pokrajany, dodaje się dopiero wtenczas, gdy piwo z kadzi fermentacyjnej do innej zostanie przelane. Piwo to po 14 dniach służy do użycia.

Piwo angielskie Ale zwane.

(U nas zowie się piwem angielskiem.)

Piwo to należy do najdelikatniejszych napojów, jaki ze słodu wyrabiamy; ale także w warzeniu go wymaga wielkiej staranności i znajomości rzeczy; w Anglii w wielu prywatnych domach warzą je na własną potrzebę; a że nie szczędzą tu materyałów, przeto zwykle jest ono lepsze niżli w handlach. Wreszcie piwo to zastępuje dla płci pięknej porter, którego ton dobry nie dozwala damom angielskim używać.

Na 1000 kwart bierze się:

1000 funtów słodu bladego.
80 — — żółtawego.
$18\frac{1}{2}$ — najlepszego chmielu.
$\frac{1}{2}$ — nasienia paradyzkiego.
$\frac{1}{2}$ — — koryandru.
$\frac{1}{8}$ — suchych zielonych pomarańczy.
$\frac{1}{2}$ — imbieru.
$\frac{1}{2}$ — mąki z bobu.
6 — cukru.
2 łóty soli kuchennej.
17 kwart drożdży.

Piwo to warzy się jak następuje:

Słód nalewa się podobną ilością wody, jak przy warzeniu poprzednio opisanego piwa; otrzymana brzeczka paruje się do objętości 1000 kwart; chmiel warzy się wraz z nasieniem koryandru,

ziarnem paradyżowem, z pomarańczami drobno utłuczonemi, po raz pierwszy w 12 kwartach wody, a za drugą razą w 10 kwartach wody, w temperaturze 70 stop. R. przez 6 do 8 godzin; extrakt onegoż łączy się z brzeczką; wszystko studzi się do 14 stop. R., przelewa do kadzi fermentacyjnej i po dodaniu drożdży zostawia w spokojności. Skoro się fermentacya ukończy, piwo stacza się do innej kadzi i po dodaniu imbiru, mąki z bobu i soli kuchennej, zlewa się do beczek. Otrzymane tym sposobem piwo, dopiero w trzecim miesiącu za napój służy. Dla nadania mu większej trwałości, dodają do każdej bezki przed zaszpuntowaniem, po pół garnca odwaru chmielowego, to jest: płynu otrzymanego przez sparzenie chmielu wodą wrzącą.

Piwo angielskie stołowe.

Piwo to różni się od zwyczajnego szczególniej przez to, iż ma smak do lukrecyi podobny, której znaczna ilość w skład onegoż wchodzi.

Na 1000 kwart bierze się:

300 funtów słodu białego.
150 — — bladego.
150 — — żółtego.
20 — chmielu.
6 — lukrecyi.
8 kwart drożdży.

Słód nalewa się po raz pierwszy 800 kwartami wody na 58 stop. R., moknie godzinę jednę; drugi raz nalewa się 500 kwartami wody tejże temperatury i zostaje w niej przez dwie godzin; nakoniec po raz trzeci extrachuje się 300 kwartami wody przez trzy godziny; brzeczka warzy się do objętości 1000 kwart; przy końcu gotowania dodaje się lukrecya i wszystko się cedzi. Chmiel warzy się po raz pierwszy w 20 kwartach, a za drugą razą w 15 kwartach wody. Dalsze postępowanie jak przy innych gatunkach piwa.

Piwo z jagód bzowych.

Piwo to zastępuje w Anglii wino Porto. Jest to napój bardzo mocny i opajający. Na 250 kwart tego piwa gotuje się 270 kwart brzeczki z pierwszego nalewu przez pół godziny z 20 garncami dojrzałych jagód bzowych, poczem płyn się cedzi i po ostudzeniu do 14 stop. R. zaprawia 2 kwartami drożdży. Dalsze postępowanie jak z innem piwem. Piwo to po roku służy do użycia.

Piwo pszenne.

Piwo pszenne tak dalece jest podobne do piwa dubeltowego szczecińskiego, iż trudno je od niego rozróżnić.

Na 1250 kwart bierze się:

600 funtów słodu pszennego bladego.
600 — — — żółtawego.
450 — — jęczmiennego żółtawego.
30 — najlepszego chmielu.
10 — syropu brunatnego.
1 — imbieru.
½ — jałowcu.
½ — soli kuchennej.
10 kwart drożdży.

Słód razem umięszany i miałko zeszrótowany, nalewa się pierwszy raz 1800 kwartami wody na 60 stop. R. i po upłynieniu jednej godziny brzeczka się ściąga i powtórnie zalewa 450 kwartami wody na 65 stop. R., w której pozostaje przez godzinę. Brzeczka paruje się do objętości 1250 kwart, przy końcu gotowania dodaje się extrakt chmielu i inne ingredencye. Piwo to w 6 tygodni po uwarzeniu jest zdatne do picia i konserwuje się przez lat kilka.

Wiadomości Krajowe.

Syrop i faryna z kartofli.

W. Prądzyński, z Leśnicy Wielkiej, o milę od Łęczycy, założył tamże fabrykę syropu i faryny z kartofli. Syrop ma kolor i gęstość zwyczajnego syropu z tej rośliny, smak słodki i przyjemny. Faryna zaś różni się od zwyczajnej faryny przez to, iż jest bielszą i ziarnistszą; w słodyczy mała między niemi zachodzi różnica.

Tak syropu jak i faryny dostać można w Warszawie u P. Andrzeja Sokolowskiego, właściciela handlu korzennego przy ulicy Podwal Nro 161. — Kamień faryny 25 funtów kosztuje zł. 18, a kamień syropu zł. 12. — Za pośrednictwem tegoż P. Sokolowskiego można mieć ułatwione ich zakontraktowanie w fabryce w znacznych partyach.

Redaktor *Tygodnika* Nep. Kurowski przy ulicy Sto-Jerskiej Nro 1789. — w Drukarni XX. Pijarów.